

Curry - Gehacktes mit Spinat und Pinienkernen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit fernöstlicher Note, für jeden Tag, in 30 Minuten

Zutaten

- 500 g Rinds - oder Lamm Gehacktes
- 400 g frischer Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen, gut abgelaufen
- (Oder auch 300 g tiefgekühlt, aufgetaut, gut ausgedrückt)
- 1 mittelgroße Stück Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 2 cm frisch geriebene Ingwerwurzel
- 80 g Rosinen, gewaschen
- 40 g Pinienkerne, geröstet
- 2 gehäufte El Butter
- 200 ml Rindfleischbrühe (1 Gläschen aus dem Supermarkt)
- 200 ml Sahne
- 2 - 4 Tl Currypulver nach eigenem Geschmack
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Langkorn Reis, gewaschen

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Schritt3

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf Küchenkrepp

geben.

Schritt4

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer farblos anschwitzen und die Platte auf höchste Stufe hoch schalten.

Schritt5

Das zerbröselte Hackfleisch krümelig anbraten, salzen, pfeffern und das Currypulver darüberstäuben, kurz mit angehen lassen.

Schritt6

Die Rindfleischbrühe aufgießen, ca. 10 min. zugedeckt köcheln lassen. Die Rosinen, den Spinat und die Sahne zu fügen, kurz zusammen fallen lassen, „bissfest“ halten, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Über einem Reissockel anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** fernöstliche note, für jeden tag, Hauptgericht, In 30 Minuten, preiswert, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curry-gehacktes-mit-spinat-und-pinienkernen/>